



## **BUFFETS 2019**

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause und unseren Buffetvorschlägen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Buffets für die Saison 2018 vorzustellen. Vielleicht machen wir Ihnen Appetit auf eine Veranstaltung bei Felix Bowling.

Zusätzlich zu den angebotenen Buffets können Sie unsere After Work-Bowlingpauschale buchen. Zu einem Aufpreis von 9,50 Euro/Person erhalten Sie neben dem Buffet 2 Stunden Bowlingspaß inkl. Leihschuhen.

Freitags und samstags ab 18:00 Uhr gilt diese Pauschale nicht. In dieser Zeit werden die Bahnen zum regulären Stundenpreis von 32,00 Euro/Bahn und Stunde abgerechnet. Leihschuhe erhalten sie in dieser Zeit zu 2,20 Euro pro Person.

Und nun viel Spaß beim Lesen

Ihr Felix Bowling-Team



### **Unsere Empfehlung zum Empfang....**

#### **Sekt / Cocktail / Alkoholfrei**

Klassischer Sektempfang  
Riesling Sekt QbA trocken / Weingut Bühler, Kallstadt

und / oder

Hugo Spritz  
Prosecco / Holundersirup / Minze / Soda / Eis

Hugo Spritz (alkoholfrei)  
Ginger Ale / Holundersirup / Minze / Soda / Eis

Aperol Spritz  
Prosecco / Aperol / Soda / Eis / Orange

5,90 € / Person

#### **Dazu empfehlen wir**

##### **Bruschetta**

Dreierlei Bruschetta / geröstetes Brot  
Tomaten / Olivenöl / Basilikum  
Ziegenkäse / Honig / Rosmarin  
Tomatenpesto / Anchovis

2 Stück

4,80 € / Person

##### **Weckgläschen**

Gerösteter Blumenkohl / Vanillepfeffer / Rosa Roastbeef  
Lachs-Crêpes Röllchen / Gurkensalat / Schmand  
Veggie/ Brotsalat / Tomaten / gebratene Pilze / Rucola

2 Gläschen & Brotauswahl

5,80 € / Person



### ~Buffet Italia~

Romanasalat / Frische Blattsalate / gebratene Zucchini  
eingelegte Champignons / Peperoni / confierte Cherrytomaten  
Caesardressing / Balsamicodressing  
Baguette



Piccata von der Hähnchenbrust / Tomatenspaghetti / Pfannengemüse  
Gnocchi Pesto / Kirschtomaten / Spinat / Pinienkerne / gehobelter Parmesan  
Tortellini Carbonara



Hausgemachtes Tiramisu  
Ricotta-Vanillecreme / Waldbeeren

26,50 € / ab 15 Personen

### ~Buffet Western~

Frische Blattsalate / Rohkostsalate / Caesardressing / Hausdressing  
Mexikanischer Taccosalat



Chicken Nuggets  
BBQ Chicken Drums  
Hot Pepper with Beef (Gefüllte Paprika)  
Spare Ribs „Felix“  
Kreolische Fischfiletpfanne  
Farmer Gemüsepfanne  
( Paprika / Zwiebel / Süßkartoffeln /Champignons / Bohnen)  
French Fries / Baked Potato mit Meersalz / Potato Wedges  
Sour Cream / Gaucho Dip / BBQ Sauce /  
Sweet Chili Sauce / Ketchup / Mayonnaise



Pan Cakes / Ahornsirup  
New York Cheese Cake mit Erdbeerpüree

27,50 € / ab 15 Personen



**~Felix Buffet~**

Blattsalate / Hausdressing / Balsamicodressing  
Tomaten/ Gurkensalat / Karottensalat / Krautsalat  
Mozzarella / Strauchtomaten / Pesto  
Räucherlachsvariation / Sahnemeerrettich / Honig-Senf-Sauce  
Pollo Tonato / hausgemachte Thunfisch-Kapern-Sauce  
Brotauswahl / Kräutercreme



Rostbraten / Zwiebeln / dunkle Jus / gebratenes Gemüse / gebratene Kräuter-Kartoffeln  
Schweinefilet im Speckmantel / Waldpilzsauce / Blumenkohl / Karotte /  
Serviettenknödel  
Lachsfilet / Weißweinsauce / Blattspinat / Tagliatelle



Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta / Himbeermark

34,50 € / ab 20 Personen

**~Buffet Gourmet~**

Salatbuffet / Kräutersalate / Rohkostsalate / Balsamicodressing / Hausdressing  
Parmaschinken / Serranoschinken / Schwarzwälder Schinken / Melone  
Hausgemachte Antipasti (Peperoni / Oliven / Champignons / getrocknete Tomaten)  
Pollo Tonato / hausgemachte Thunfisch-Kapern Sauce  
Meeresfrüchtesalat / Limetten  
Brotauswahl / Kräutercreme



Kräuterroastbeef Niedertemperatur gegart / Rosmarinsalzflocken  
(am Buffet tranchiert)  
Kartoffelgratin / Grillgemüse  
Variation von Edelfischen / Riesengarnelen / Hummerbuttersauce / Basmatigemüserais  
Ravioli gefüllt mit Gartenrauke und Ricotta / Salbeibuttersauce



Mousse au Chocolat / Waldbeerenschaum  
Grießflammerie / Johannisbeeren

44,00 € ab 25 Personen



**Unser besonderes Angebot !**

**Ein gemütlicher Fondueabend mit Freunden**

**~Fondue Chinoise ~**

Wir servieren Ihnen Ihr Fondue als  
Fondue Chinoise in der Rinderbrühe

mit

Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenfilet  
und Rohkostgemüse

Zu jedem Fondue servieren wir Ihnen folgende Dips:  
Avocadodip / Tomatensalsa / Jalapenodip / Curry Jaipur Dip / Kräutercreme

Dazu reichen wir Ihnen eine gemischte Salatplatte  
und verschiedene Brotsorten

Sie haben die Wahl zwischen 2 Größen

250 g Fleisch 25,00 € /Person

350 g Fleisch 30,00 € /Person



**Bitte beachten Sie unsere Buchungsbedingungen für Veranstaltungen:**

Unsere Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt. und Personal. Die Veranstaltung kann bis 20 Tage vor Termin kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 25 % des Auftrages fällig.

Die Personenzahl kann bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn in einer Größenordnung von 20 % reduziert werden. Danach können wir keine kostenfreie Stornierung/Reduzierung mehr vornehmen.

Änderungen einzelner Buffetkomponenten aufgrund saisonaler Verfügbarkeit möglich.